

Soupe chinoise aux champignons de Paris



100gr de champignons de Paris frais
2 cubes de bouillon de légumes
50g de nouille cristal
1 bouquet de persil frais
1 oignon
100g de tofu
1L d'eau

Pour 4 personnes

Préparation 15min

Amenez l'eau à ébullition et ajoutez les 2 cubes de bouillon.

Attendez leur complète dissolution.

Ajoutez les nouilles et laissez cuire selon les indications du paquet.

Coupez le tofu en petits dés.

Coupez leur pied et lavez les champignons frais sous un filet d'eau. Emincez-les.

Epluchez et émincez l'oignon.

Lavez et émincez le persil.

Ajoutez les champignons, l'oignon, le persil et le tofu au bouillon.

Laissez cuire à feu doux 5 minutes.

Servez bien chaud.